

レストラン業界

転倒事故がリスクのトップに

適切なリスクマネジメントで回避可能

【ナショナル・アンタライター・損保版3月号】損害の原因というところになると、レストランのリスクで明らかにトップに上る危険要因がある。「滑って転倒する事故が最もよくある損害の原因だ」とトラベラーズの業界マネジャー、デブラ・J・デンカー氏は話す。

労災保険と一般賠償責任保険のクレームのうち、どれだけ多くのクレームがこうした事故に起因するかを勘案すれば、この種の事故を回避するための措置を講じることがそれほど重要かということもエージェンツとブローカーが顧客に強調することが必要だ。朗報は、こうした事故はリスクマネジメントに正しく

アプローチすれば回避できるということだと損害防止のエキスパートは強調する。

「こうしたエキスポートの多くは工学的に設計されているのがわかれの理解だ」とリパティ・ミューチュアルのバイスプレジデントで企業保険部門ゼネラルマネジャーのジェイミー・メレンディノ氏は話す。

「工学的」という言葉は、うつつつだ。顧客は、外食する時、安全を強く意識しないため、注意を促す標識や階段に明るいしな模様を付けるといった「管理・運営的」対策では大きな効果は期待できないとメレンディノ氏は指摘する。

床を選ぶ時、レストランのオーナーは「トライ

ボメトリー」(表面摩擦測定)という新しい言葉を感じるべきだ。実際、リパティ・ミューチュアルはこの研究データを非常に重視しており、ボストンの郊外にある同社の安全調査研究所に摩擦学を専門とする実験室を設けている。この実験室では、滑って転倒する事故につながる状況と事故を引き起こすメカニズムを理解するため、靴と汚濁

は、靴を日常的にきれいにし、2カ月から半年ごとに取り替える必要があるとリパティ・ミューチュアルは指摘する。

「ロスは、キッチンフロアマットは滑って転倒する危険要因になり、敷いてある床との接触面が適切に管理されていない

転倒する事故に伴うクレームを最小限に抑えていると述べた。

イリノイ州オーロラで五つのマクドナルドのフランチャイズ店を共同所有しているキース・カザノバ氏と、アリゾナ州タスコでレストランのフ

イストを所有するダグ・レビー氏は、それぞれ新しい店舗で床の摩擦係数を分析したという。フランチャイジーとして

に、調理場ではマットを利用している。

筋肉や関節への負担

レストランの損害原因として2番目に多いのが、従業員のねんざと肉離れだ。

レストランの在庫管理は、けがを防止する上で非常に重要だとメレンディノ氏は指摘する。多くの場合は、従業員が狭い場所に詰め込んだ箱を取り出す時や、積み上げられた商品を取ろうとして背伸びをした時、また、かがんで床から箱を持ち上げようとした時に起こる。

レストランは、定時納

の多くは、電気の差し込み口のずさんな保守管理、延長コードの劣化、延長コードの過度な使用によって負荷がかかったサーキットブレーカーパネルの誤作動によって引き起こされている。

新しい危険：サイバー

レストランオーナーがこれまでほとんど取り組んでこなかった新しい危険がある。それは、サイバー賠償責任リスクだ。

「サイバー賠償責任はレストランにとって非常に大きなエキスポートだ。だが、このカバーを購入しているレストランは少数だ」とトラベラーズのデンカー氏は指摘する。

メレンディノ氏は「従業員を抱えて顧客と接する仕事をしている人は、誰でもサイバーリスクにさらされる」と付言した。

カザノバ氏は、同氏のエージェンツであるアメリカン・ファミリー・インシュアランス(イリノイ州ペルー)のニコル・ラッシュ氏の助言に基づいて(また、保険料が安かったこともあって)、昨年、サイバー賠償責任保険を初めて購入し、今年も再び購入する見込みだ。

(ザ・ナショナル・アンタライター・カンパニーから翻訳権を取得し翻訳しています)

「工学的」対策に効果

トライボメトリーでメカニズム研究

と動いてしまったため、好ましくない指摘する。

しかし一方でロスは、マットは人の往来が激しい場所を清掃した後にできる可能性のある水たまりによって発生する転倒事故を防止することができると付言した。

二人のベテランのレストランオーナーは、ロスコントロールのエキスパートによって示された提示に従うことで、滑って

入システムに移行することによって、このリスクを大幅に軽減することができるとメレンディノ氏は強調する。在庫が少なければ、すべてを棚に収めて保管することができ、従業員は背伸びをせずに肩より高い場所に手を伸ばす必要もなければ、ひざをかかめて商品を持ち上げる必要もなくなる。

どのように商品や材料を保管しようと、従業員は商品を正しく持ち上げる技術を訓練によって習得するべきだとアーサー

用は深鍋と鉄板が原因とされていると指摘する。

燃え上がる炎は、フライ用の鍋にふたをするか近くにある携帯用の消火器の泡を掛ければ消すことができるかとポールマン氏は話す。炎が強い時には、フライ用の鍋や鉄板の換気口に設置して自動的に作動して鎮火する。

しかし、一部のレストランは火災消火システムを日常的に点検して適切に維持していない。これは重大なミスだ。なぜなら、油が飛び散ると部品が故障してシステムが作動しなくなる恐れがあるからだとポールマン氏は説明する。

メレンディノ氏は、最低でも点検を毎年行うことを勧める。

加えて、一部のレストランの従業員やオーナーは、消火システムの噴射ノズルにキャップをしたままだと消火液が噴霧されないと誤解してキャップを外しているとポールマン氏は指摘する。しかし、キャップをしてあれば、油がノズルを詰まらせてシステムが作動した時に圧力によって装置が簡単に破損する事態を回避することができる。

フィーストは、消火システムを毎年点検しており、また、カザノバ氏もレストランの消火システムを四半期ごとに点検している。

調理場で発生する火災

の多くは、電気の差し込み口のずさんな保守管理、延長コードの劣化、延長コードの過度な使用によって負荷がかかったサーキットブレーカーパネルの誤作動によって引き起こされている。

新しい危険：サイバー

レストランオーナーがこれまでほとんど取り組んでこなかった新しい危険がある。それは、サイバー賠償責任リスクだ。

「サイバー賠償責任はレストランにとって非常に大きなエキスポートだ。だが、このカバーを購入しているレストランは少数だ」とトラベラーズのデンカー氏は指摘する。

メレンディノ氏は「従業員を抱えて顧客と接する仕事をしている人は、誰でもサイバーリスクにさらされる」と付言した。

カザノバ氏は、同氏のエージェンツであるアメリカン・ファミリー・インシュアランス(イリノイ州ペルー)のニコル・ラッシュ氏の助言に基づいて(また、保険料が安かったこともあって)、昨年、サイバー賠償責任保険を初めて購入し、今年も再び購入する見込みだ。

(ザ・ナショナル・アンタライター・カンパニーから翻訳権を取得し翻訳しています)



物、床の表面との相互作用を調査している。

マーシュ・リスク・コンサルティングのマネジャー・L・ポールマン氏(アトランタ)も、摩擦測定は大半のレストランオーナーの理解度があるべき水準にまで達していない分野だとの見方を示す。

ポールマン氏は、レストランはすべての従業員に滑り止め加工の施された靴を履くことを義務付けるよう提案する。しかし、効果を上げるために

二人のベテランのレストランオーナーは、ロスコントロールのエキスパートによって示された提示に従うことで、滑って

入システムに移行することによって、このリスクを大幅に軽減することができるとメレンディノ氏は強調する。在庫が少なければ、すべてを棚に収めて保管することができ、従業員は背伸びをせずに肩より高い場所に手を伸ばす必要もなければ、ひざをかかめて商品を持ち上げる必要もなくなる。

どのように商品や材料を保管しようと、従業員は商品を正しく持ち上げる技術を訓練によって習得するべきだとアーサー

の多くは、電気の差し込み口のずさんな保守管理、延長コードの劣化、延長コードの過度な使用によって負荷がかかったサーキットブレーカーパネルの誤作動によって引き起こされている。

新しい危険：サイバー

レストランオーナーがこれまでほとんど取り組んでこなかった新しい危険がある。それは、サイバー賠償責任リスクだ。

「サイバー賠償責任はレストランにとって非常に大きなエキスポートだ。だが、このカバーを購入しているレストランは少数だ」とトラベラーズのデンカー氏は指摘する。

メレンディノ氏は「従業員を抱えて顧客と接する仕事をしている人は、誰でもサイバーリスクにさらされる」と付言した。

カザノバ氏は、同氏のエージェンツであるアメリカン・ファミリー・インシュアランス(イリノイ州ペルー)のニコル・ラッシュ氏の助言に基づいて(また、保険料が安かったこともあって)、昨年、サイバー賠償責任保険を初めて購入し、今年も再び購入する見込みだ。

(ザ・ナショナル・アンタライター・カンパニーから翻訳権を取得し翻訳しています)

日英対訳用語集
保険・年金・リスクマネジメント
 GLOSSARY of INSURANCE, PENSION & RISK MANAGEMENT 池内光久 編

定価2,940円(税込) 送料340円 A5判・357頁
 平成20年9月刊

お申し込みはFAX03-3865-1431

(株)保険毎日新聞社
 〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-4-7 TEL03-3865-1401